

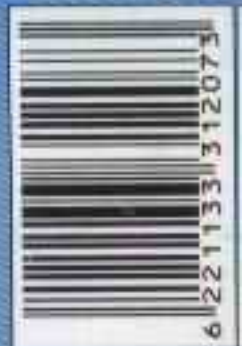
سكاي 9

Disney



(العدد 215) 2008 - 2 - 28

الشمس: 350 قر شاً



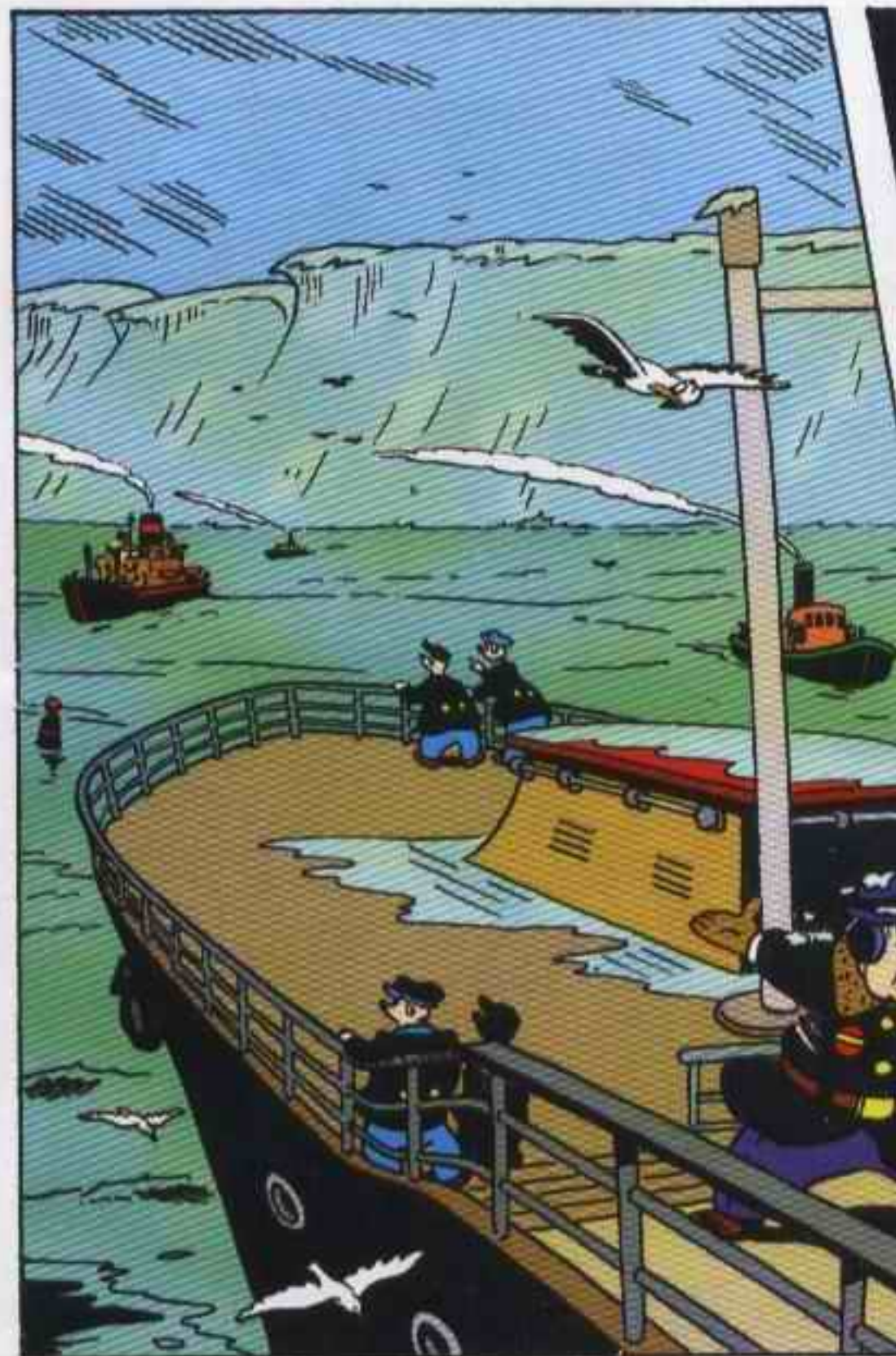
مغامرة ثلجية























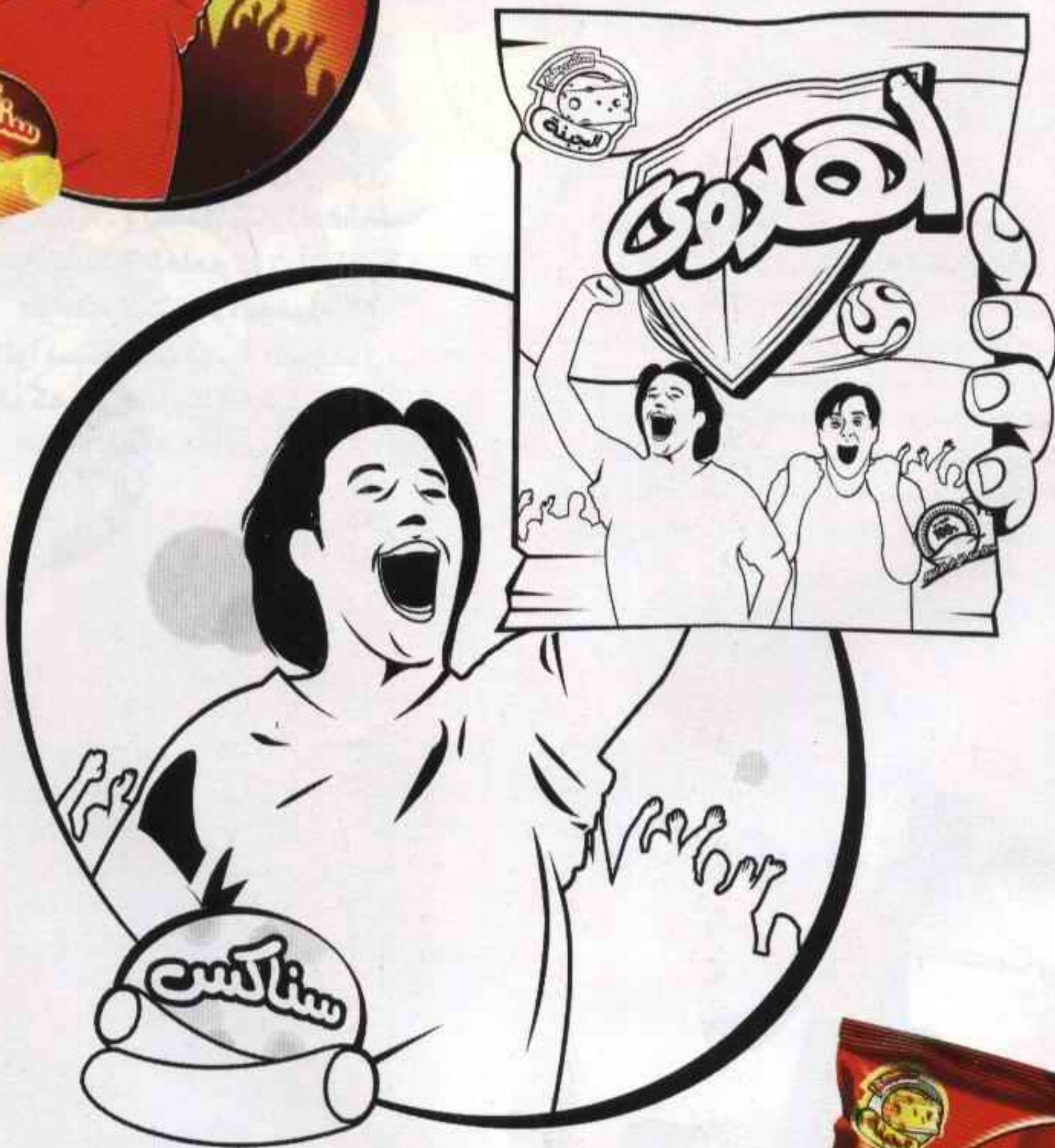






تمت

لو أهلاوي...



كُلّ ولون أهلاوي





البرتقال

منذ بداية الشتاء ونحن نتناول
البرتقال.. ولكننا نتناوله فقط
كفاكهة لذيذة الطعم دون أن نعرف
فوائده الكثيرة الجميلة
تعالوا نستكشف ثمرة البرتقال؛
لتعرف كم هي صديقة مفيدة وإن كنا
لا نعرف ذلك..

لا أحد يعلم تحديداً
من هم أول من عرفوا زراعة
أشجار البرتقال.. ولكن البعض يعتقدون
أن كلمة برتقال مشتقة من كلمة «برتقال» على
أساس أن البرتغاليين أول من جلبوا معهم زراعة
أشجار البرتقال من «الهند» إلى مناطق «جنوب إفريقيا»
أثناء رحلاتهم البحرية الكثيرة. وهناك جانب آخر من
الخبراء يعتقد أن «الصين» هي الموطن الأصلي للبرتقال.
وسبب هذه النظرية هو إحدى الدراسات الصينية التي يرجع
تاريخها إلى عام 2200 قبل الميلاد.. وتقول الدراسة إن أهل
الصين أول من عرفوا البرتقال وعرفوا فوائده الصحية
والغذائية والعلاجية، واستعملوا حتى قشوره وأزهاره
في علاج أمراض عديدة.

وقد ثبت
تاريخياً أن أهل «الصين»
كانوا يصدرون أشجار البرتقال
قبل الميلاد لبلاد «الهند» و«اليابان»
وجزر «الملايو» وغيرها. ثم انتقلت
زراعته عن طريق البرتغاليين في القرن
الثامن إلى «مصر» و«فلسطين» و«لبنان»
و«سوريا» ومنها إلى دول جنوب «أوروبا»
في أوائل القرن الخامس عشر
أثناء الحروب الصليبية.



فوائده الغذائية :

يحتوى البرتقال على نسبة عالية من الماء والفيتامينات أ، ب1، ب2، ج، وأملاح معدنية أهمها البوتاسيوم والكالسيوم والحديد والفسفور.

وأثبتت الأبحاث أن تناول برتقالة واحدة بعد وجبة الطعام يساعد كثيراً على سهولة وسرعة الهضم، كما يعمل على زيادة تنشيط إفرازات المعدة وخاصة خميرة البنسن.. كما يساعد على فتح الشهية إذا أكل قبل الوجبات.

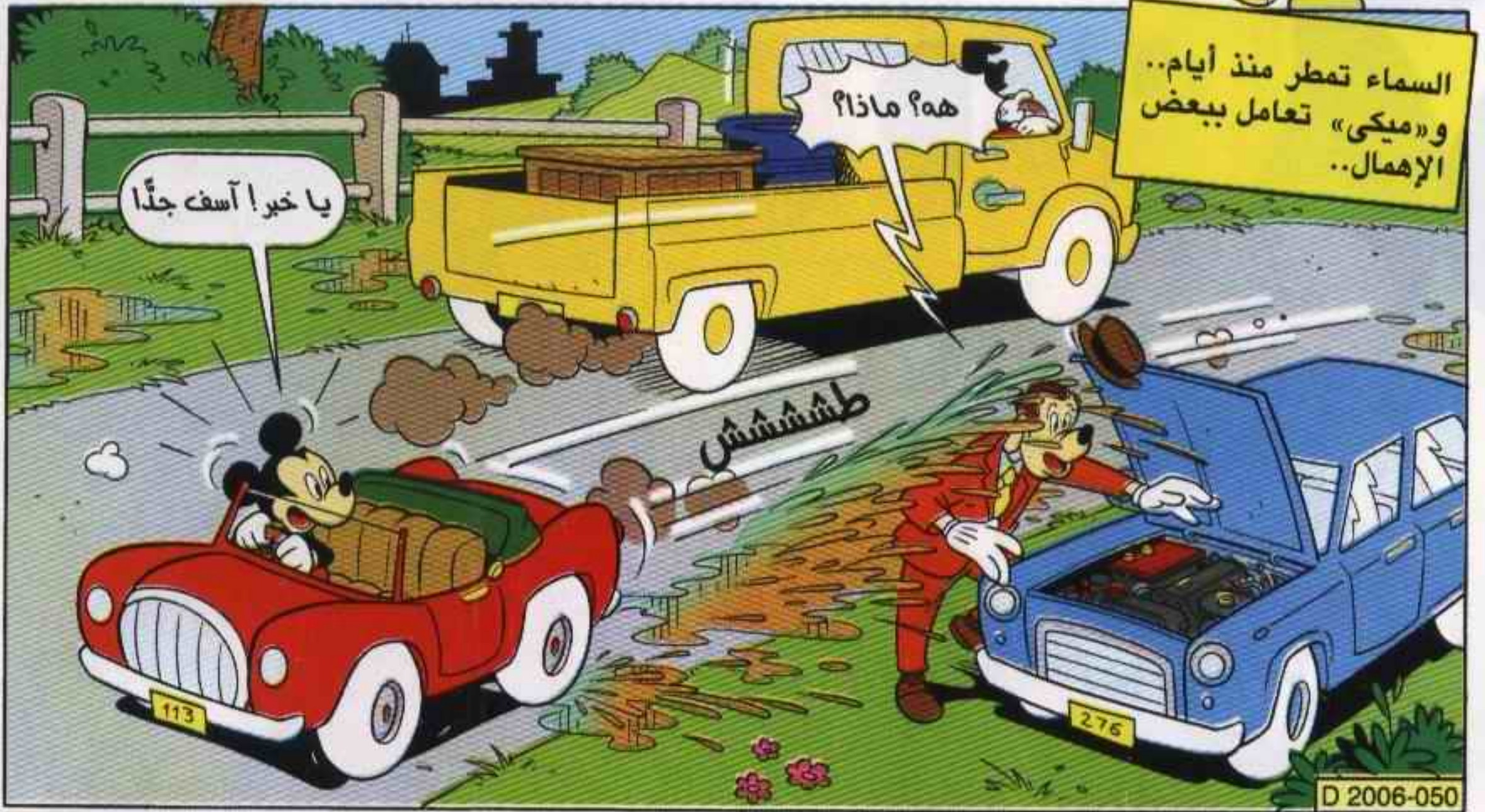
فوائده العلاجية :

أكدت الدراسات الطبية الحديثة أن البرتقال يقاوم البكتريا الضارة بالجسم ويساعد على سرعة شفاء الالتهابات والتنام الجروح وتنظيم درجة سيولة الدم، كما يعالج مرض الإسقربوط والتيفيود ومعظم التهابات الجهاز التنفسي والبرد.

وللبرتقال قدرة على خفض درجة الحرارة عند الإصابة بالحمى وتقليل حالات النزيف وحماية الجسم من ارتفاع نسبة الكوليسترول في الدم ومقاومة السمّة.

قشر البرتقال :

القشرة البيضاء الداخلية غنية جداً بمادة البكتين التي تساعد على امتصاص المواد الدهنية في الجسم، حيث تعمل كغلاف لهذه الدهون وتطردها خارج الجسم قبل أن تمتص.











اتسلى مع أصدقائنا



فن الجاسوسية

«بطوط» يتدرب على فنون الجاسوسية، وقد وعد الأولاد بخمسة جنيهات إذا تمكنوا من اللحاق به.. هل نجحوا؟ هل تراهم؟

أكبر لؤلؤة

«ميكى» و«ميمى» يستمتعان بالإجازة ويصيدان اللؤلؤ، وطلب منها «ميكى» أن تختار واحدة من اللؤلؤتين فى الوسط، و«ميمى» تريد أن تختار الأكبر.. حاول مساعدتها.



المربعات الصغيرة

	14	9	5	2
	19	13	8	4

يوجد تسلسل منطقى بين المربعات الأربعة المزدوجة التى تحوى الأرقام. فما هما الرقمان اللذان يجب أن تضعهما فى المربعين الفارغين، بحيث يبقى التسلسل منطقياً مع المربعات الأخرى؟ لا تستعجل الحل. يجب أن تجد التسلسل المنطقى أولاً، فإذا وجدته كنت ذكياً، وإذا نظرت إلى الحل لاحظت السهولة.



النجم

مستقبل «بطوط» كنجم سينمائي انتهى
قبل أن يبدأ. رتب الصور لتعرف ما حدث.

فوازير

1. من هو الشخص الذي يكون رأسه أعلى من النجوم؟
2. تاجر من التجار.. لو شلت عينه طار.. من هو؟

ملهمة صعبة

العمل كمدرسة في الحضانة ممكن أن يكون صعباً جداً.. الآن على «زيزي» أن تفك الخيوط المتشابكة.. هل يمكنك معرفة لعبة كل طفل؟

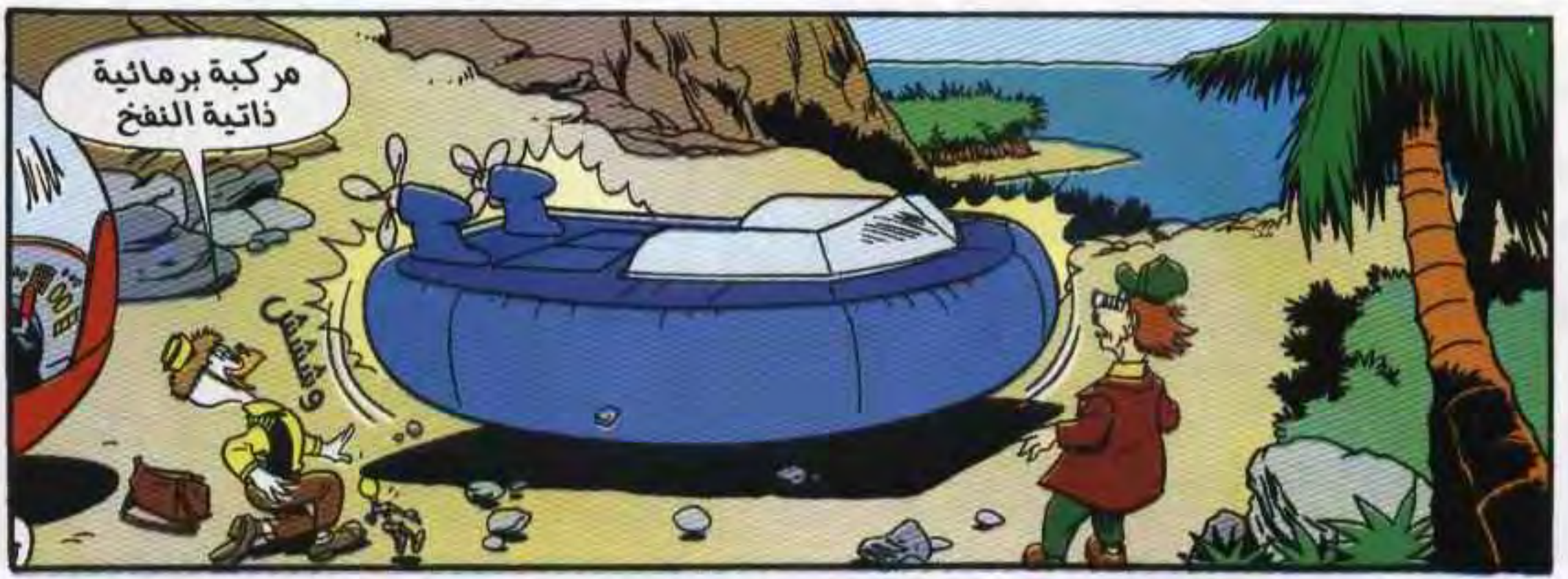


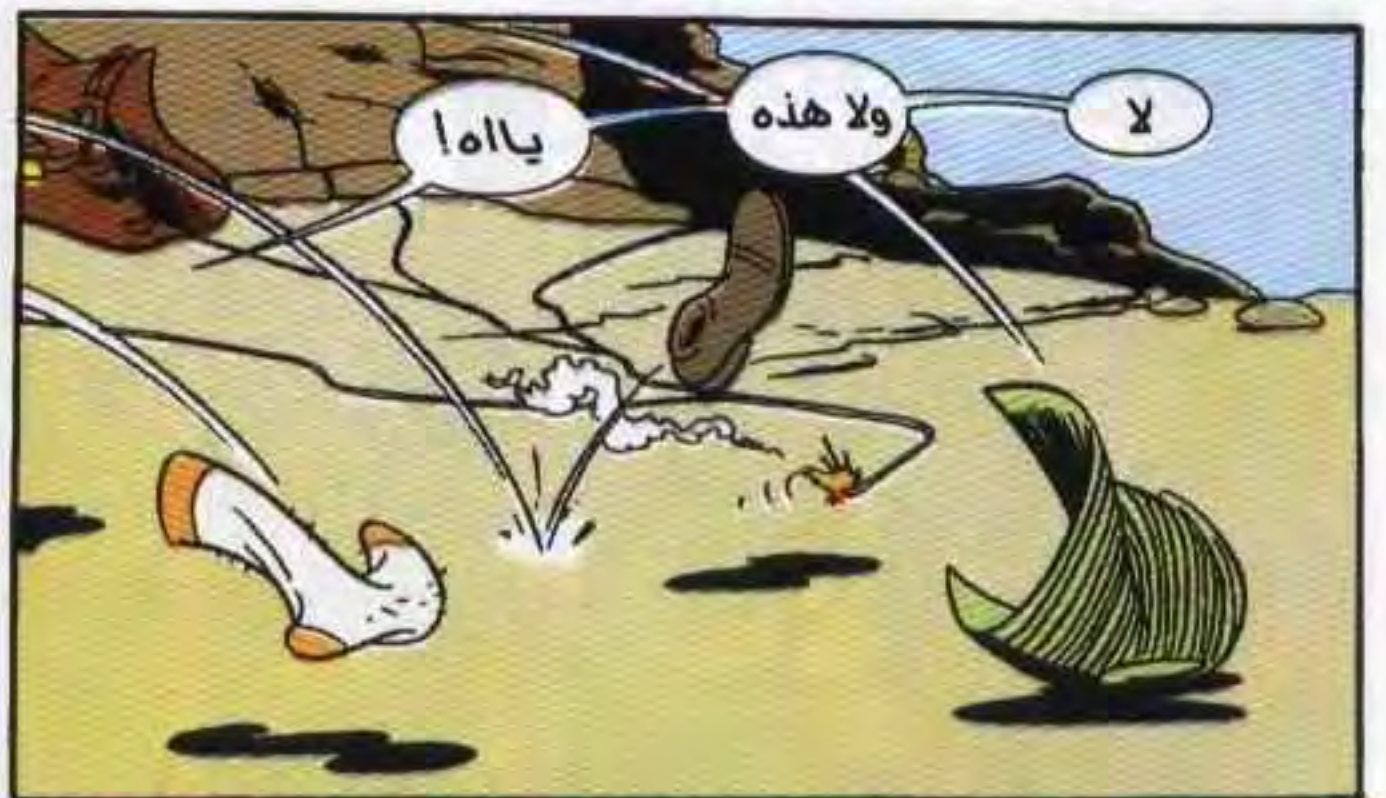
لعبة المنطق

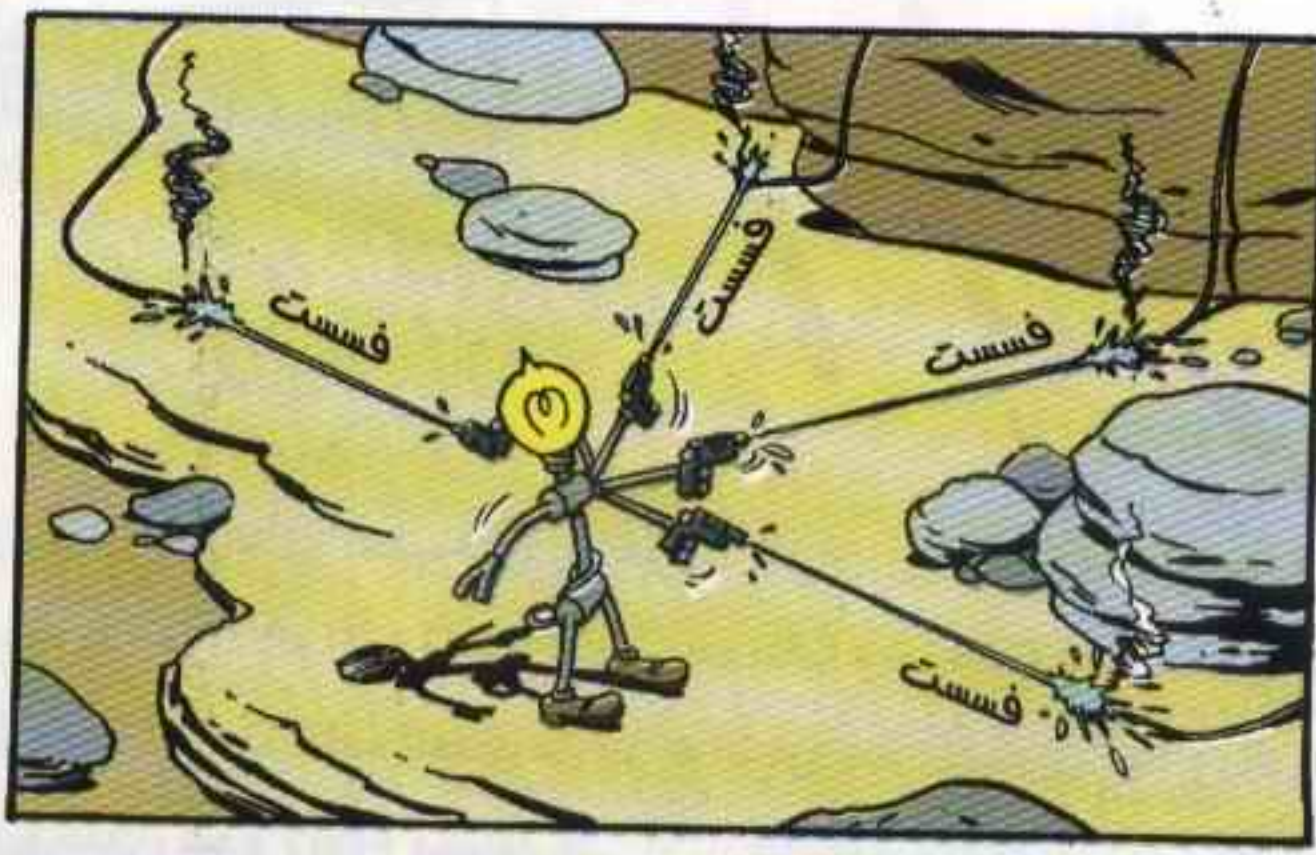
حتى عندما يلعب «زيزو» في السيرك لا يستطيع أن يتوقف عن التفكير بالمنطق. هذه الكرات لها ترتيب منطقي، اختر الكرة المناسبة من الكرات الثلاث في الأسفل؛ لتضعها في مكانها الصحيح.











تمت

الزهور

من أجمل إبداعات الطبيعة.. الزهور.. ألوان ربانية ترسم لوحة رائعة الجمال تزين الدنيا بتناسق جميل يعزف سيمفونية من الألوان.. تزين الزهور حدائقنا وشرفاتنا وبيوتنا، وتشاركنا كل أفراحنا ومناسباتنا السعيدة. عرفت «مصر» منذ القدم العديد من أنواع الزهور التي اشتهرت بها؛ وذلك لقربتها النيلية الخصبة ومناخها المعتدل طوال العام. وقد وجدت رسوم لأنواع مختلفة على الآثار الفرعونية؛ مما يدل على اهتمام الفراعنة بالزهور وزراعتها، وربما مدلولاتها أيضًا. ومن أبرز وأشهر الزهور الفرعونية زهرة اللوتس التي اتخذها الفراعنة رمزًا وشعارًا للجيش. ومن أشهر الزهور المصرية:

الورد البلدي:

زهرة رائعة الجمال عديدة الألوان وتلقب بـ «ملكة الزهور»؛ لما تملكه من شكل جميل ورائحة ذكية.



زهرة اللوتس:

زهرة صفراء جميلة يعلوها بعض البقع الحمراء. ولها فوائد علاجية حيث تحتوى على مواد مضادة للتشنجات ومضادة أيضًا للالتهابات. وهى زهرة قصيرة العمر ولا تدوم طويلًا بعد قطفها. وهناك منها زهور زرقاء اللون تسمى «ملكة العطور».



البنفسج:

شجيرات قصيرة أوراقها على هيئة أقراص. وزهورها بيضاء أو بنفسجية. وهى أيضًا قصيرة العمر ولا تدوم طويلًا بعد قطع سيقانها؛ ولذلك يراعى وضعها فى الماء مباشرة أو نقلها بعد لفها فى ورق؛ لحمايتها أثناء النقل.



النرجس:

أوراقه تشبه الأقراص الخماسية أو السداسية. وتتوج الفرع زهرتان كبيرتان لونهما كبريتي. يقطف فى الصباح الباكر؛ حيث تكون رائحته أقوى ما يكون.



الكاميليا:

نبات شجيري تنبت أزهاره فى الربيع والشتاء. وأزهاره وردية أو حمراء أو بيضاء. يعيش فى الظل ولا يحتاج لضوء كثير ويزرع من سبتمبر إلى فبراير من كل عام.



الصفصاف:

شجرة كبيرة تنبت على الشوارع
والمسطحات المائية. ترتفع نحو عشرين
متراً. أزهارها بيضاء وأحياناً صفراء..
تزين الشوارع والطرق والبنائيات.



ست الحسن:

نبات جميل اسمه العلمى «بيلا دونا». وينبت فى المناطق
الحارة والمعتدلة. وهو عشب وليس شجرة.. جذوره غليظة
وساقه قوية منتصبة وأوراقه بيضاوية الشكل. زهور ست
الحسن على شكل جرس أحمر جميل. ولها ثمار ولكنها
سامة. ولا تؤكل وتستخدم فقط لإنتاج البذور.



البردى:

نبات طويل السيقان من العائلة الخيمية ينبت فى المستنقعات
فى الدلتا. جذوره تتعمق فى الطين. أما أزهاره فعلى شكل خيمة
ذات أحراش كثيفة وتشبه قرص الشمس. استخدم البردى فى
صناعة ورق البردى للكتابة. وكان يسمى بالورق الملكى وهو نبات
دائم الخضرة. ولا يزال هذا النبات موجوداً منذ عصر الفراعنة فى
بحر «الغزال» جنوب نهر النيل.



الأقحوان:

زهرة قلبها أصفر ناصع. وأوراقها بيضاء. ومعناها «البنت الشابة».
وعرفت بقدرتها على مقاومة الحمى. والأقحوان ذو ساق قائمة
متفرعة وأوراق إبرية لونها رمادى مخضر. وتنتهى الفروع ببراعم
الزهور. ويصل طول النبات من 5 إلى 15 سم.



السوسن:

نبات برى جميل يستوطن ضفاف الأنهار الصغيرة. وله رائحة تشبه
رائحة البنفسج العطرية. وإذا ما اختلط ببرادة الحديد يعطى حبراً
يستعمل فى صباغة الأنسجة. ويصل طوله من 60 إلى 100 سم.



ابنة الشمس:

شجرة القطن. أطلق عليها القدماء هذا الاسم؛ لأنها لا تنمو وتزدهر
إلا تحت أشعة الشمس القوية. وكلما زادت حرارة الشمس زادت الخيوط
المنتجة قوة وبياضاً؛ لهذا تغلب زراعته فى المناطق الاستوائية.



على الأصل دور













تمت

هنونة وجدتها سنونة

تكتبها: سميرة شفيق
يرسمها: إيهاب شاكر

الكشري طبق مصرى

كنت فى جولة فى شارع «السد» بـ«السيدة زينب»، عندما لفت نظر «هنونة» جمال عربية الكشرى، كان صاحب العربية يقف خلفها ويده تعمل بسرعة، تغرف قليلاً من الأرز ثم العدس والمكرونه، ويضيف قليلاً من حلقات البصل.. ثم يرج زجاجة يضع منها قليلاً من «الدقة»، ثم قليلاً من الصلصة والشطة.. ويقدم الصحن لمن تجمعوا للغداء حول عربته، قالت «هنونة»: «يعجبنى يا تيتة بائع الكشرى.. رأيتة فى مسلسل «لن أعيش فى جلباب أبى»، كان اسمه «سيد» وكانت تساعد أخته «فاطمة»، الممثلة «عبلة كامل». أنا يعجبنى تمثيلها جداً. كانت تطبخ الكشرى فى حجرتها وتبيعه مع أخيها»، قلت: «فعلاً كان مسلسلاً جميلاً عن قصة للكاتب الرائع إحسان عبد القدوس».

دائماً مقفلة بزجاج منعاً للآتربة أو الحشرات، ويفصله على مقاسها بائع الزجاج، ويضيف زجاجاً ملوناً لتجميلها حسب الطلب، بعد ذلك يأتى دور الخطاط، يكتب لكل واحد ما يحب وما يطلبه من العبارات، ممكن مثل شعبى، ممكن نكتة أو حكمة أو آية قرآنية.. سألته: «والتنور» والحل؟».

قال: «نشتريها من «باب الشعرية» ومعها صحنون بلاستيك أو ألومنيوم والمغرفة والملاعق».. سألته «هنونة» باهتمام: «وأختك تطبخ كما فى المسلسل؟»، ضحك وقال: «أى واحد زوجته تجهز معه الكشرى فى البيت أو أخته، وبعدها ينقله على النُصبة».

رددت «هنونة» بعدم فهم: «النُصبة؟»، قال: «يعنى العربية».

وصانعها.. قال: «العربية هى رأسمالى.. ويصنعها نجار اسمه «أحمد» بشارع «الجمالية».. لكن موجود نجارون فى أماكن مختلفة، وأشهرهم نجار بالإمام الشافعى».. وشرح لنا وهو يشير إلى الجزء الخشبى: «بطن العربية أو أرضيتها به مكان يوضع عليه 2 تنور»، سألت «هنونة» تستوضح: «تنور؟»، فقال: «التنور عبارة عن أسطوانة واسعة بداخلها موقد، توضع عليه الصوانى ليسخنها، وعربية الكشرى تكون



أخذت «هنونة» تتأمل العربية وتقرأ العبارات المكتوبة: «الصبر طيب»، «الرزق على الله»، «بالهناء والشفاء»، «كن مع الله».. وضحكت وهى تقرأ: «كل كشرى واوع تكشر لى»، «هذا من فضل ربى»، عربية الكشرى نصفها مصنوع من الخشب كإى عربية يد، لكنه مدهون بطلاء أخضر مرسوم عليه مربعات ومستطيلات باللون الأبيض مكتوب عليها العبارات باللون الأحمر، أما الجزء العلوى فمصنوع من الزجاج المزخرف بالألوان، وتظهر من خلاله صوانى الكشرى، ويغطى الزجاج سقف خشبى اسمه الطربوش ملون بالأصفر والأخضر والأحمر والأبيض.

سألت «ناجى عبد الدايم» بائع الكشرى عن عربته..

الكشري الجميلة . مطاعم راقية ومشهورة للكشري فى «الدقى» و«المهندسين» و«الزمالك» و«مصر الجديدة» فى «القاهرة» وباقي المدن المصرية.. وبعض الفنادق الكبيرة تلحق بها عربة كشري جميلة لجذب السائحين وتعريفهم بالطعام المصرى.. والآن أصبح من الممكن توصيل وجبات الكشري للمنازل.. قاطعتنى «هنونة» بسرعة: «لا يا تيتة لن أستطيع الانتظار لأكل فى المنزل، عساير بطنى بدأت تزقزق من الجوع.. ومن منظر الكشري الشهى.. أكيد ستدعيننى يا تيتة لتتغدى كشري».. قلت: «طبعا يا هنونة»، وقال «محمود»: «المحل نور، يا ألف مرحب».. وقلت لـ«هنونة»: «نحن نأكل الكشري اللذيذ: «الكشري أكلة كاملة يا «هنونة» فيها كل العناصر الغذائية، ودهونها قليلة، يعنى أكلة صحية».. قالت «هنونة»: «أريد أن أتعلم يا تيتة.. ونطبخ كشري فى بيتنا».. قلت: «سأعلمك يا «هنونة» وندعو كل أفراد العائلة».. قالت ضاحكة: «أكلة هنية تقضى مية»..



الكشري؟»، ضحك وقال: «طبعا أسلق فى اليوم «شيكارة» مكرونة، يعنى 20 كيلو، وعشرة كيلو أرز، أغسله وأسلقه ثم أضفيه من الماء، وأطهو 5 كيلو عدس، أما حمص الشام فينقع فى الماء طول الليل ويسلق فى الصباح، يعنى أجهز كل شىء وحده، ثم أجهز الصلصة بالثوم والطماطم، وأضيف إليها البهارات.. كسبرة وكمون وفلفل.. وبعدها أحرط البصل بـ«الماكينة» وأقليه فى الزيت وأضعه فى مصفاة.. وعندما أجهز صحن الكشري أخلط الأرز بالعدس ومعهما المكرونة، وأضيف حمص الشام وأجمله بالورد».. صاحت «هنونة» بدهشة: «بالورد؟».. ضحك وقال: «البصل عندنا اسمه الورد.. بعد ذلك نضيف «الدقة»، وهى خل وليمون وثوم مفرى وطبعا الشطة على كيف الزبون، يعنى اختياري».. سألتها «هنونة»: «والناس تاتى وقت الغداء تجد كل شىء جاهزا؟».. قال «محمود» ضاحكا: «الناس تفطر كشري.. أو تتغدى كشري.. أو تتعشى كشري.. الكشري يؤكل فى أى وقت.. وأنا أجهز الثلاث وجبات.. كل الناس ياست «هنونة» تحب الكشري.. حتى الأجانب، يأتينا سياح أجانب وسياح عرب».. قلت لـ«هنونة»: «فعلا الأجانب يحبون الكشري.. حتى إن بعض المصريين المهاجرين فتحوا مطاعم للكشري فى بلاد المهجر فى «أمريكا» و«كندا» و«أستراليا» وغيرها من بلاد «أوربا»، وعندنا انتشرت.. بالإضافة لعربات



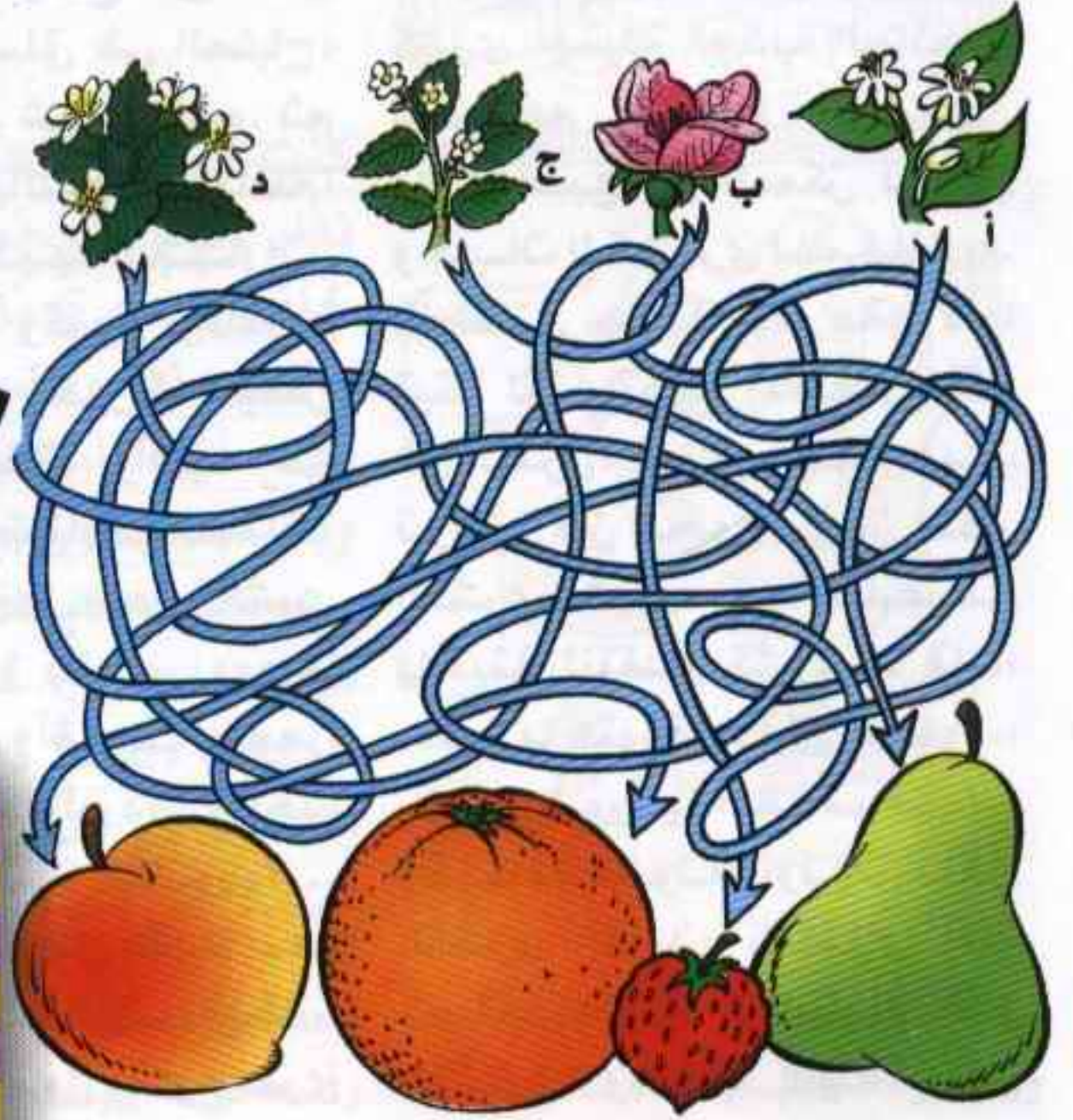
لكن الصراحة عندنا محل قريب بيعت لى الكشري بشكل مستمر من 10 صباحا حتى 7 مساء».. وقال: «لكل مجتهد نصيب، الواحد يبدأ بعربة الكشري».. تركنا «ناجى» وعربته الشعبية وذهبنا إلى مطعم الكشري المشهور ووقفنا نتفرج على «محمد محمود» وهو يقف وسط «تنور» عليه مكرونة وآخر عليه عدس بجبة وثالث عليه الأرز، وأمامه حلة البصل وحلة الصلصة وحلة ثالثة بها حمص الشام.. وهو يعمل بهمة ولا تفارق الابتسامة وجهه، رحب بنا وقال إنه يعمل طبّاخا بيومية عشرين جنيها وقال: «نعمل 24 ساعة، وردية من 7 صباحا حتى 7 مساء، بعدها يستلم زميلى العمل من 7 مساء إلى 7 صباحا، وأهم شىء فى الطباخ أن يكون نفسه حلوا فى الأكل».. سألتها «هنونة» بفضول: «لكن عندك كميات أكبر من عربة

اتسلى مع أصدقائنا

درس فى الزراعة



كل الثمار تبدأ
بزهور. هل تعرف
أى زهرة تصبح أى
ثمرة؟



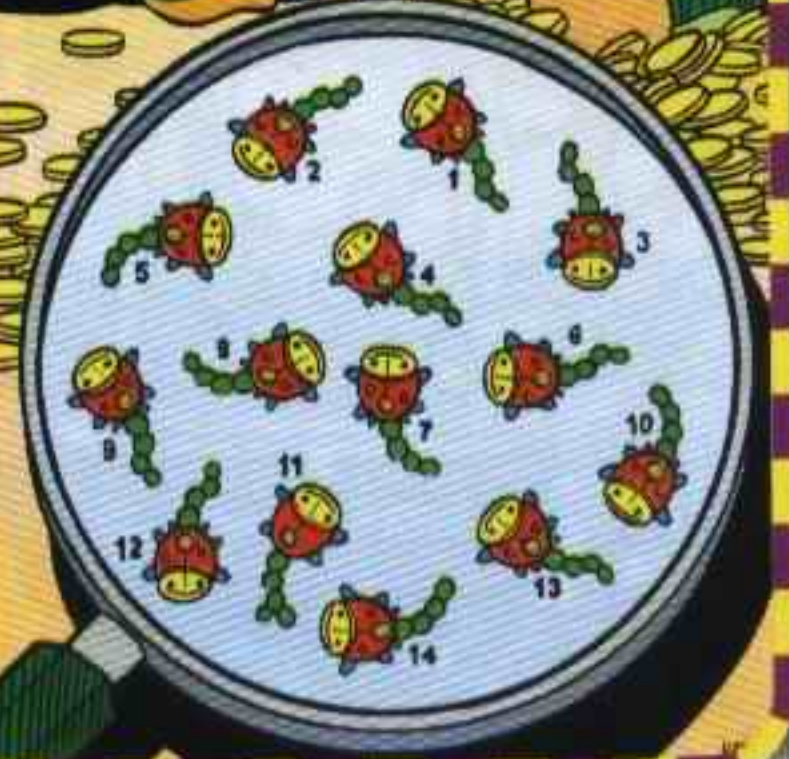
أما ورطة!!

«بطوط» فى ورطة حقيقية، ساعده ليعرف الرقم
الذى سيفتح الباب، عليك أن تعرف عدد الثعابين
وتجمع عليه عدد أرجل «السحالي»، ثم تضربه فى
عدد العناكب، وأخيراً اقسم الناتج على عدد الضفائر
وأضف عليه عدد الحشرات.



خطراً!!

اكتشف «ذهب»
حشرات على
عملاته غير
مؤدية، كلها
متشابهة ما عدا
واحدة مختلفة.
هل عرفتھا؟



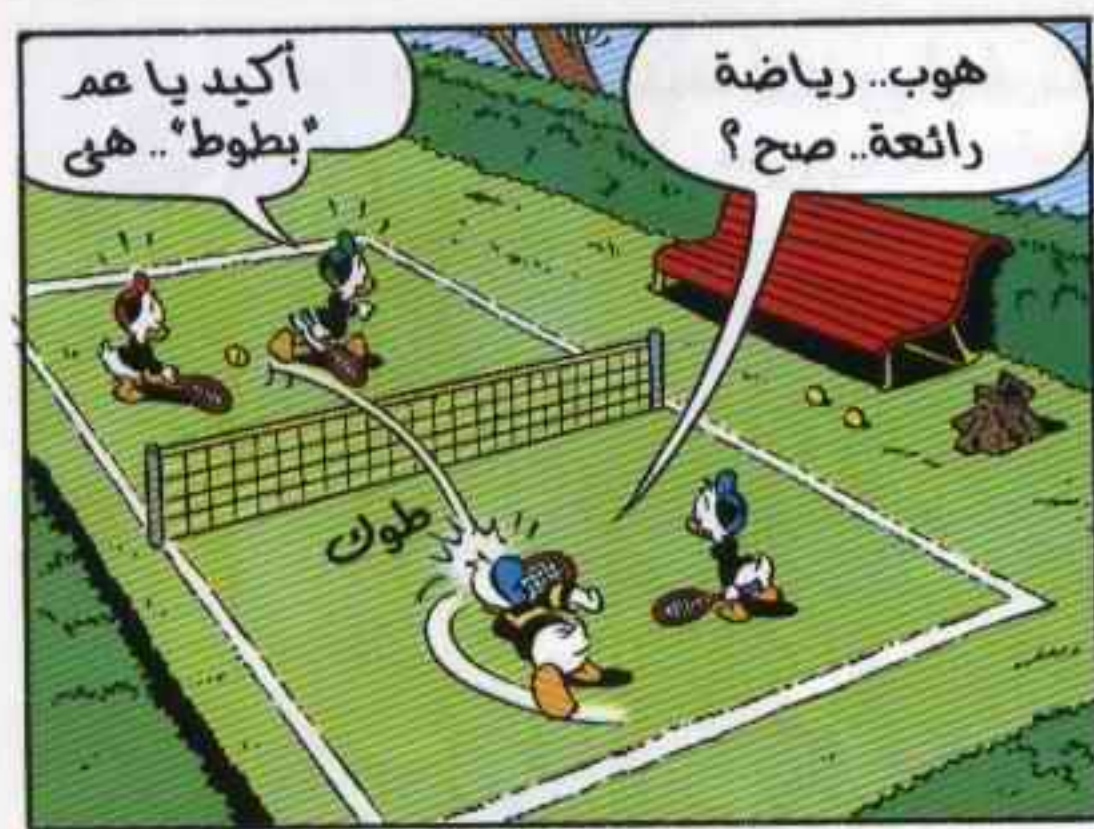
ساكونا توتو















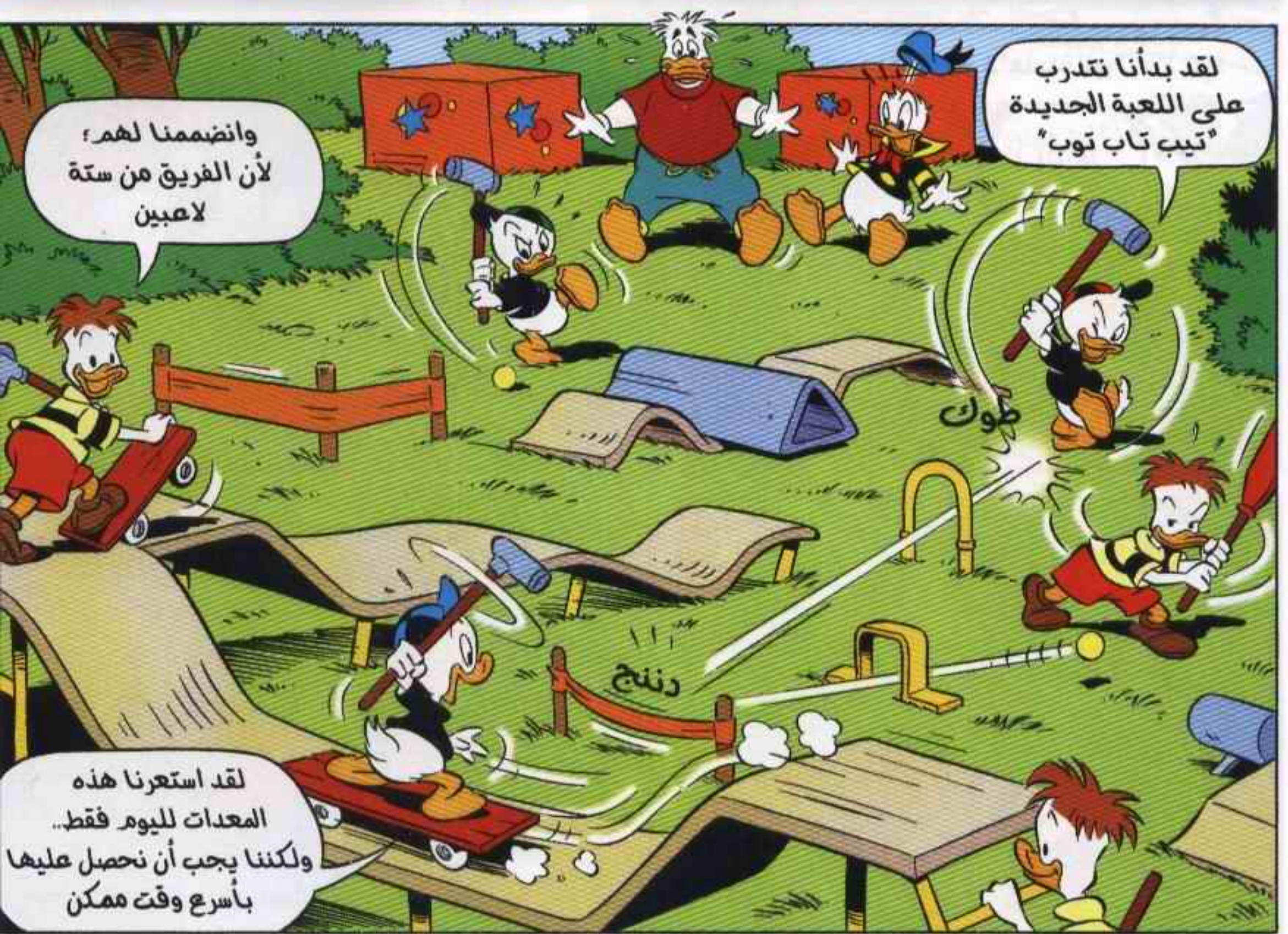














بدأنا يا أصدقائي تفعيل نادى «أصدقاء ميكى».. سننشر اليوم بعض صور الأصدقاء الذين أرسلوا لنا كوبونات الاشتراك، وأيضاً بعض مساهمات أصدقائنا الذين سيدخلون نادى المبدعين؛ لأنهم أرسلوا لنا إبداعاتهم من قصة أو رسم أو شعر أو تصوير.. سنرسل لكم بطاقات العضوية قريباً، وفى انتظار مساهماتكم وموضوعاتكم الصحفية لننشرها فى نادى «مراسلو ميكى».



مها أحمد كامل أحمد
14 عاماً - الفيوم



حسين على حسين محمد
12 عاماً - القاهرة



أمينة السيد مأمون الشربيني
14 عاماً - الشرقية



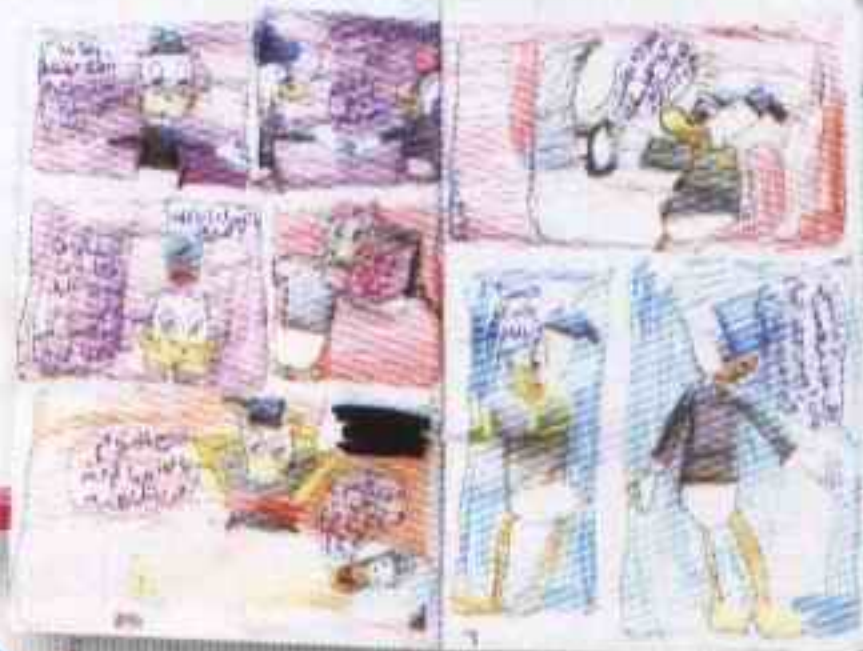
مروة ذكى محمد
11 عاماً - أسبوط

2008



رسم: يوسف أحمد فتحي أحمد
8 أعوام - الإبراهيمية - الإسكندرية

صديقنا «أدهم حجاج أمين» 11 عاماً - البحر الأحمر . أرسل لنا قصة مصورة لـ«بطوط» رسمها ولونها بنفسه بمساعدة إخوته.. «أدهم» فاز بالمركز الثانى على إدارة «سفاجا» التعليمية للصف السادس الابتدائى. للأسف لن نستطيع نشر القصة كاملة لأن المكان لن يكفى، ولكننا نعدك يا «أدهم» أن ننشر لك فى معرض إبداعات «أصدقاء ميكى».





رسم: إلهية أمير
11 عامًا - شبرا - القاهرة



نجيب طارق نجيب عبد الله
14 عامًا - الشرقية



رسم:
محمد محمد عبد الرحيم
12 عامًا - بور فؤاد - بور سعيد



أحمد إسماعيل أحمد
13 عامًا - القاهرة

ميكى

رئيس مجلس الإدارة

محمد أحمد إبراهيم

مدير التحرير

رئيس التحرير

داليا محمد إبراهيم

أشرف البيومى

المدير الفني

نائب مدير التحرير

عبد العزيز إبراهيم

أمل فرح

سكرتير التحرير: ريهام زكريا

المحررون

هبة محمود - عاطف عبدالفتاح

إكرام محمد إبراهيم

السكرتير الفني:

مصطفى أسعد

التحرير والمراسلات:

ص.ب. 6 إمبابية - الجيزة - مصر - رمز بريدي 12411

mickey@nahdetmisr.com

Tel: 02/33042682 - Fax: 02/33042681

خدمة العملاء: customerservice@nahdetmisr.com

سعر النسخة داخل جمهورية مصر العربية 3.5 جنيه مصري

سعر النسخة خارج جمهورية مصر العربية دولار أمريكي

الاشتراكات

الأهرام - شارع الجلاء - القاهرة - البريد الإلكتروني

subsc@ahram.org.eg

Tel: 02/27704435 - 02/27704565 - Fax: 02/27704535

سنوي، 136 جنيه مصريًا 40 عدد مجلة ميكى + 12 سوبر ميكى

نصف سنوي، 68 جنيه مصريًا 20 عدد مجلة ميكى + 6 سوبر ميكى

ربع سنوي، 34 جنيه مصريًا 10 عدد مجلة ميكى + 3 سوبر ميكى

تصدر عن شركة نهضة مصر للصحافة والإعلام ش.م.م.

بترخيص من دار نهضة مصر للطباعة والنشر ش.م.م.

ساحبة الامتياز الوحيد لهذا المصنف من شركة والت

بيزنس العالمية (أوروبا، الشرق الأوسط وإفريقيا)

© The Walt Disney Company Licensing

(Europe Middle East & Africa)

طبعت بمطابع نهضة مصر

الترقيم الدولي: 110-1024 (ISSN)

رقم الإيداع: 12335/2004

أجمل نخلة فى الوادى

ميكى يا أجمل نخلة فى الوادى ميكى يا أجمل رواية من رواياتى
ميكى يا أروع مجلة قرأتها لوعلى أخليكى حضارة من الحضارات
يا ميكى فيكى أشهر وأظرف شخصيات يا ميكى فيكى أغلى المعلومات
ميكى يا اسم خالد فى فؤادى وهداياك ذكرى من أعز الذكريات
وبشخصياتك بيحلى الاستمتاع بيكى ميكى يا أجمل نخلة فى الوادى

محمود خالد محمود سليمان
13 عامًا - قنا

احذر.. لا تمنع العطاس

تقول الأبحاث العلمية إن سرعة الريح التى تخرج من فم الإنسان
أثناء العطس قد تصل إلى 160 كم فى الساعة، فكيف يمنع الإنسان
هذه العطسة من الخروج ويتركها ترتد داخل الجسم؟
أفلا تضره؟

هذا ما يحذر منه الأطباء فيقولون إن هذا قد يؤثر على أعضاء
الجسم المختلفة إلى درجة كبيرة قد تسبب الشلل، إن الله لا
يخلق شيئاً عبثاً، ويجب عدم مقاومة العطاس؛ لأنه ينظف الأنف
والمجاري الهوائية، وينصح الأطباء الناس ألا يلتفتوا بقوة مفاجئة
عندما يعطسون؛ حتى لا يحدث التواء فى الرقبة.

روان أشرف الشايب
11 عامًا - الإسكندرية